

ET375GU11E

Elektro-Grill
Electric grill
Gril électrique
Grill elettrico
Elektronische grill

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Verwenden Sie nur das vorgesehene Originalzubehör. Verwenden Sie keine Grillschalen oder Aluminiumfolie. Dadurch wird der Grillrost beschädigt.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

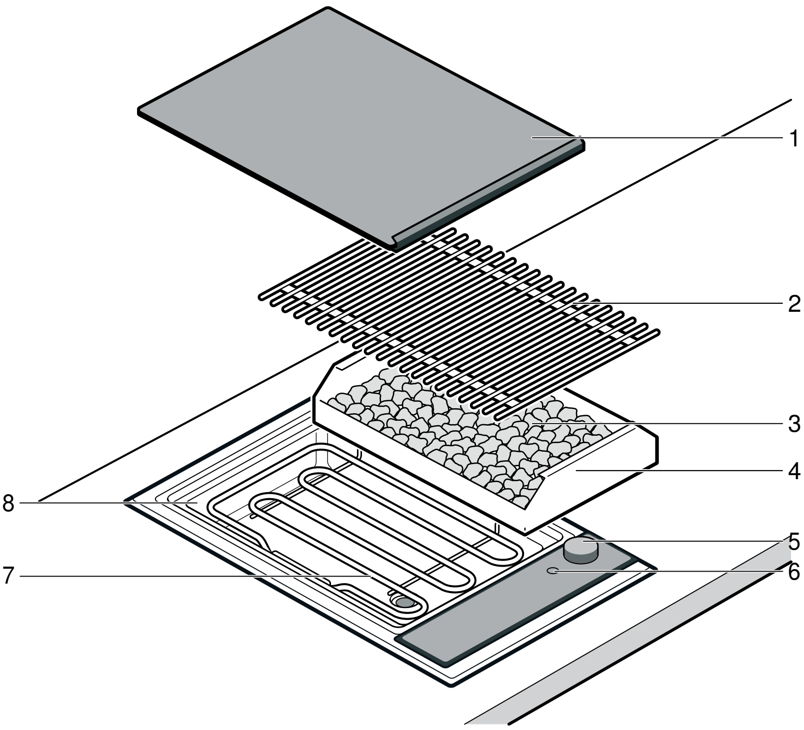
Umweltschonende Entsorgung

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Das Gerät kennen lernen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und Funktionen Ihres neuen Gerätes.

Ihr neuer Lavasteingrill



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Grillrost
3	Lavasteine
4	Lavastein-Behälter
5	Schalter
6	Betriebsleuchte
7	Grillheizkörper
8	Grillbehälter (Wasserbad)

Schalter und Betriebsleuchte

Mit dem Schalter stellen Sie die Heizleistung des Grills ein. Sie können die Heizleistung stufenlos einstellen. Drehen Sie nach dem Grillen den Schalter auf 0, um das Gerät auszuschalten.

Die Betriebsleuchte leuchtet, wenn der Grill eingeschaltet ist.

Hinweis: Der Grill regelt durch Ein- und Ausschalten des Grillheizkörpers. Auch bei höchster Leistung kann der Grillheizkörper ein- und ausschalten.

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet bei Überhitzung des Grills die Grillheizung aus. Wenn der Grill ausreichend abgekühlt ist, schaltet die Grillheizung selbsttätig wieder ein.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Grill zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Reinigen

Reinigen Sie den Grill und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmer Spüllauge.

Grill aufheizen

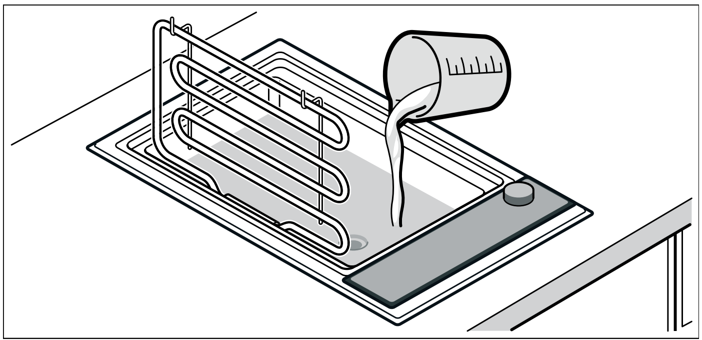
Heizen Sie den Grill ohne Grillgut für einige Minuten auf der höchsten Stufe auf. Dadurch wird der Neugeruch beseitigt. Beim ersten Aufheizen ist eine leichte Rauchentwicklung normal.

Grillen mit Wasser und Lavasteinen

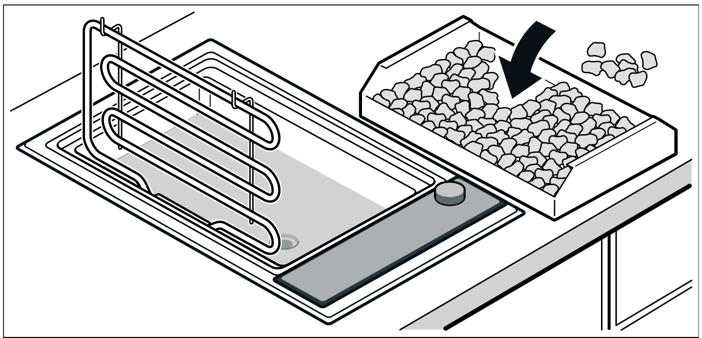
Füllen Sie den Grillbehälter vor jedem Gebrauch mit Wasser. Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie die Lavasteine verwenden möchten. Die Lavasteine speichern die Hitze des Grillheizkörpers und sorgen dadurch für eine intensive Wärmestrahlung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Wasser und Lavasteine einfüllen

1. Grillrost abnehmen und den Grillheizkörper hochklappen. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. Wasser in den Grillbehälter füllen.
   Grillen mit Lavasteinen: 0,7 Liter (untere Markierung)
   Grillen ohne Lavasteine: 2,5 Liter (obere Markierung)



3. Zum Grillen mit Lavasteinen: Lavasteine aus der Verpackung nehmen und in den Lavasteinbehälter füllen. Lavasteinbehälter in das Gerät einsetzen.



4. Grillheizkörper hinunterklappen, Grillrost auflegen.

Der Grill ist betriebsbereit.

Wasser nachfüllen

Ist zu wenig Wasser im Grillbehälter, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät ab. Achten Sie deshalb während des Grillens auf den Wasserstand im Grillbehälter und füllen Sie gegebenfalls Wasser nach.

Grillen mit Lavasteinen: untere Markierung

Grillen ohne Lavasteine: obere Markierung

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Gelangt beim Nachfüllen Wasser auf den heißen Grillrost oder den Grillheizkörper entsteht heißer Wasserdampf. Beim Nachfüllen nicht über den Grill greifen und kein Wasser über die heißen Bauteile gießen.

Grilltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und gelten für einen vorgeheizten Grill. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

Grillgut	Vorheizzeit auf Stufe 9 in Minuten	Schalterstellung beim Grillen über Lavasteinen	Schalterstellung beim Grillen über Wasserbad	Grillzeit in Minuten
Rindersteak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Schweinenackensteak, ohne Knochen	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Schweinekoteletts*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Hähnchenbrust, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Hähnchenflügel, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Putenschnitzel, natur, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lachssteak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Thunfischsteak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forelle***, ganz, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Riesengarnelen, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Schaschlikspieße****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillwurst, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Gemüse*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Entlang des Knochens einschneiden

** Grillrost einölen

*** Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen

**** Häufig wenden

***** z. B. Auberginen, Zucchini in 1 cm dicken Scheiben, Paprika in Vierteln

Nach dem Grillen

Legen Sie die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Grills auf. Lassen Sie feuchte Lavasteine vollständig trocknen, bevor Sie die Glaskeramik-Abdeckung auflegen, da es sonst zu Schimmelbildung kommen kann.

Sollte das Wasser beim Ablassen noch heiß sein, gießen Sie zuerst kaltes Wasser zum Abkühlen dazu! Zum Ablassen des Wassers ein hitzebeständiges Gefäß unter den Ablaufhahn stellen. Öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel 90° nach unten drehen. Danach schließen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel bis zum Anschlag nach oben drehen.

Tipps und Tricks

- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökeltes wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.
- Geflügelstücke werden besonders knusprig, braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben) können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.
- Heruntertropfendes Fett kann sich auf dem Heizkörper entzünden und zu kurzer Flammen- und Rauchbildung führen. Um dies zu reduzieren, sollten sehr fetthaltige Speisen über dem Wasserbad gegrillt werden.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern lassen Sie diese in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Nehmen Sie den Grillrost ab und schwenken Sie die Heizkörper nach oben. Nehmen Sie die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen heraus.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Grillrost	Grobe Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Den Grillrost im Spülbecken einweichen. Mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. **Nicht in der Spülmaschine reinigen!**
Lavasteinwanne und Grillbehälter	Lavasteine herausnehmen, bzw. Wasser ablassen. Im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) entfernen.
Lavasteine	Sehr feuchte Lavasteine gelegentlich im Backofen bei 200 °C trocknen. Dadurch kann eine mögliche Schimmelbildung vermieden werden. Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden. Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Bestellnummer LV 030 000). Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass der Grillheizkörper nicht direkt auf den Lavasteinen aufliegt.
Bedienfeld und Glaskeramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

en Table of contents

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.com** and in the online shop **www.siemens-eshop.com**

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Do not use any charcoal or similar fuels in this appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Dripping fat can catch fire quickly during grilling. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.
- The grill remains hot for a long time after being switched off. Do not touch the grill for 30 - 45 minutes after switching it off.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous.Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Causes of damage

Caution!

- Damage from unsuitable accessories: only use designated original accessories. Do not use grilling trays or aluminium containers. This will damage the cast grill.
- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.

Environmental protection

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

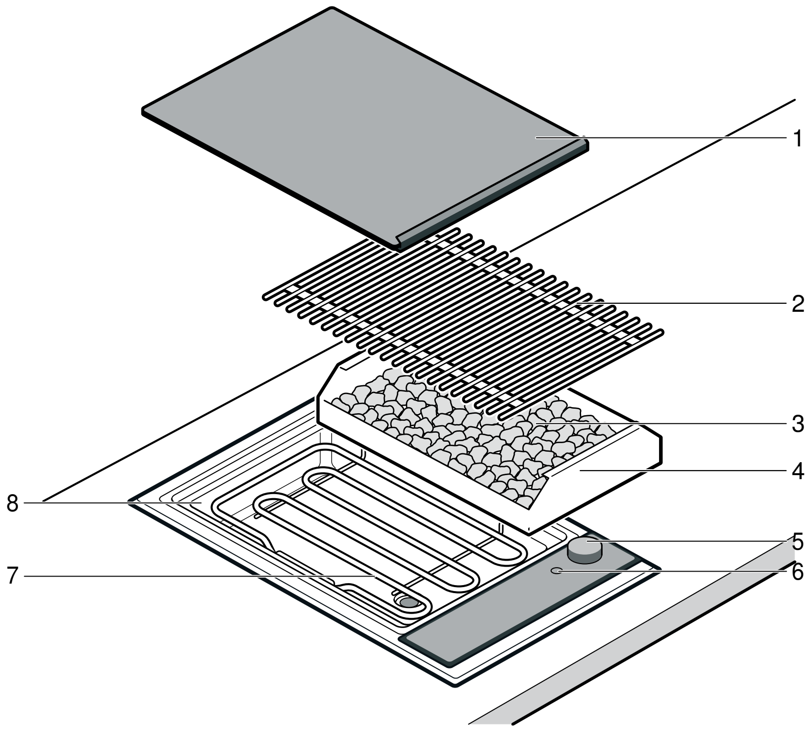
Environmental protection

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Getting to know the appliance

Here you can gain an overview of your new appliance's components and functions.

Your new lava stone grill



No.	Designation
1	Glass ceramic cover
2	Wire grilling rack
3	Lava stones
4	Lava stone container
5	Switch
6	Indicator light
7	Grill element
8	Grill container (water bath)

Switch and indicator light

Use the switch to set the heat output of the grill.You can adjust the heat output infinitely variably. After grilling, turn the switch to 0 to switch the appliance off.

The indicator light lights up when the grill is switched on.

Note: The grill is regulated by the grill element being switched on and off. Even at maximum power, the grill element can switch on and off.

Overheating protection

The overheating protection switches the grill heating off when the grill overheats. When the grill has cooled down sufficiently, grill heating switches on again automatically.

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your grill to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Cleaning

Clean the grill and accessories thoroughly before first use using lukewarm soapy water.

Heating the grill

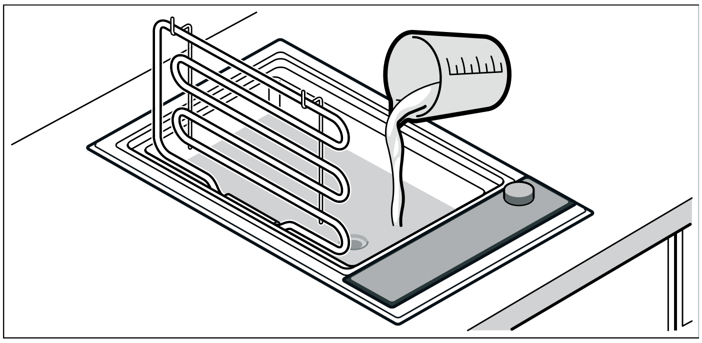
Heat the empty grill for a few minutes at the highest setting. This will eliminate the new odour. A slight development of smoke is normal when the grill is used for the first time.

Grilling with water and lava stones

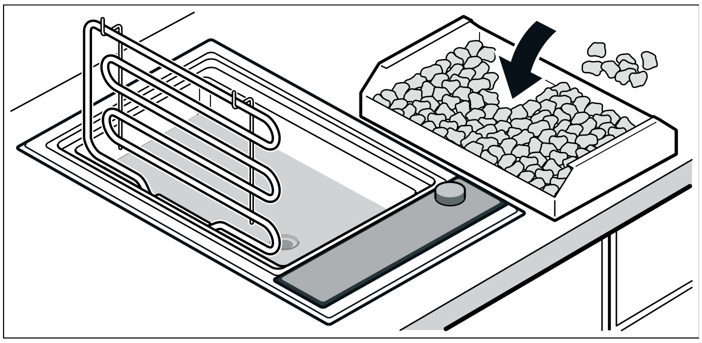
Fill the grill container with water before each use. The amount of water depends on whether or not you wish to use lava stones. The lava stones store the heat of the grill element and thus ensure intensive radiation of heat and even distribution of heat.

Filling with water and lava stones

1. Remove the wire rack and fold up the grill heating element. Take the lava stone container out of the appliance.
2. Fill water into the grill container.
   Grilling with lava stones: 0.7 litres (bottom mark)
   Grilling without lava stones: 2.5 litres (top mark)



3. To grill with lava stones: Remove the lava stones from the packaging and place them in the lava stone container. Insert the lava stone container in the appliance.



4. Fold down the grill heating element, replace the wire rack.

The grill is ready for operation.

Topping up the water

If there is too little water in the grill container, the overheating protection switches the appliance off. Therefore, while grilling, monitor the water level in the grill container and top it up as necessary.

Grilling with lava stones: bottom mark

Grilling without lava stones: top mark

⚠ **Risk of scalding!**

If water touches the hot wire grilling rack or grill element during topping up, hot steam will be generated. Do not reach over the grill while topping up and do not pour water over the hot components.

Grilling table

The details given in the tables are guidelines and apply to a preheated grill. The values may vary depending on the type and amount of items to be grilled.

Only place the food on the grill when the preheating time has elapsed.

Turn the food on the grill at least once.

Grilled food	Preheating time to setting 9, in minutes	Switch setting for grilling over lava stones	Switch setting for grilling over water bath	Grilling time in minutes
Beef steak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone steak, rare, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pork neck steak, boned	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Pork chops*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lamb cutlets, rare, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Chicken breast, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Chicken wings, 100 g each	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Turkey escalope, plain, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Salmon steak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tuna steak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Trout***, whole, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
King prawns, 30 g each	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgers / meatballs, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Shish kebabs****, 100 g each	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grilled sausage, 100 g each	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Vegetables*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Cut along the bone
** Oil the wire grilling rack
*** Oil the skin well, oil again before turning
**** Turn frequently
***** E.g. aubergines, courgettes in 1 cm thick slices, peppers in quarters

After grilling

Only close the glass ceramic cover after the grill has cooled down completely. Leave damp lava stones to dry completely before you close the glass ceramic cover or else mould could develop.

If the water is still hot when being drained, first add cold water to cool it down! To drain the water, place a heat-resistant container underneath the drain tap. Open the tap by turning the lever 90° downwards. Then close the tap by turning the lever upwards to the stop.

Tips and tricks

- Always preheat the grill. In this way, due to the intensive heat radiation, a crust can form quickly and prevent the meat juices from escaping.
- You can brush or marinate the food with heat-resistant oil (e.g. peanut oil) before grilling. This will improve the flavour. Ensure that you do not use too much oil/marinade, as this could cause the food to catch fire and generate thick smoke.
- Do not salt meat before grilling. Otherwise, soluble nutrients and meat juices could be lost.
- Place the food directly on the wire rack. Do not use any aluminium foil or grill linings.
- Only turn the food when it can be easily removed from the wire rack. If meat sticks to the wire rack, the fibres will be destroyed and the meat juices will escape.
- Do not prick meat during grilling or the meat juices will escape.
- Cured meat, such as ham or smoked pork chops, is not suitable for grilling. A harmful compound can be produced.
- Score chops several times at the bone and in the fat layer so that they do not bend during grilling.
- We recommend removing the fat layer after grilling rather than before, as otherwise the meat will lose juice and flavour.
- Poultry pieces will turn out particularly crispy and brown if you baste them towards the end of the grilling time with butter, salted water or orange juice.
- After grilling, fruit can be seasoned to taste with honey, maple syrup or lemon juice.
- Before grilling, you can precook vegetables which take a long time to cook (e.g. corn on the cob).
- Grill fish fillets skin side up first. Brush the skin with oil so that it does not stick to the wire rack.
- Serve grilled food hot. Do not keep it warm or it will become tough.
- Dripping fat can catch fire on the heating elements and can result in brief formation of flames and smoke. To reduce this, very fatty foods should be grilled over a water bath.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

⚠ **Risk of burns!**

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

⚠ **Risk of electric shock!**

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. This will help prevent residues from burning on. Once residues have burned on several times, they become more difficult to remove.

Do not scrape burnt-on residues off, but leave them to soak in soapy water.

Remove the wire rack and swivel the heating element upwards. Remove the lava stone tray with the lava stones.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Wire grilling rack	Remove rough residues with a washing-up brush. Soak the wire rack in the sink. Clean with a washing-up brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Brush stubborn dirt with our grill cleaner gel (order no. 463582) and leave to act for at least 2 hours, or overnight in severe cases. Then rinse thoroughly and dry. Note the packaging instructions of the cleaner. **Do not clean in the dishwasher!**
Lava stone tray and grill container	Remove lava stones or drain water. Clean in the sink with water and washing-up liquid using a washing-up brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak or remove with our grill cleaner gel (order no. 463582).
Lava stones	Dry very damp lava stones occasionally in the oven at 200°C. This can help prevent the formation of mould. Replace lava stones when they become black. The lava stones may be fully saturated with fat and could generate a lot of smoke during use or the fat could catch fire. You can obtain the correct lava stones from your specialist retailer (order no. LV 030 000). When topping up, ensure that the grill element does not lie directly on top of the lava stones.
Control panel and glass ceramic cover	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth should not be too wet. Dry off with a soft cloth.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed fo find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928999
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

fr Table des matières

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d’expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols , nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Causes des dommages

Attention !

- Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés : Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le gril. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.
- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

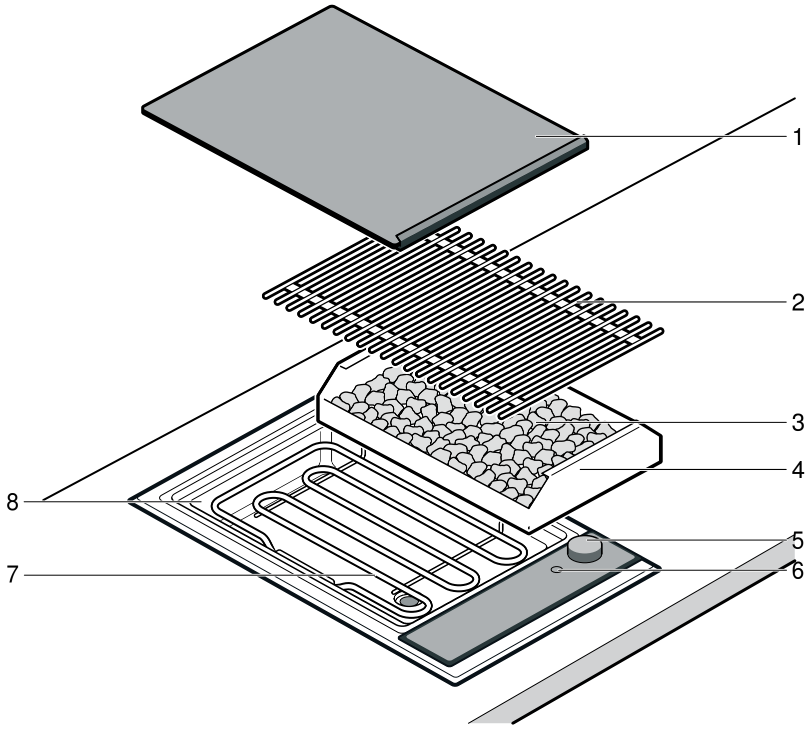
Élimination sans nuisances pour l'environnement

Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Se familiariser avec l'appareil

Ci-après un aperçu des composants et les fonctions de votre nouvel appareil.

Votre nouveau gril à pierres de lave



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Grille
3	Pierres de lave
4	Bac à pierres de lave
5	Interrupteur
6	Témoin de service
7	Résistance chauffante du gril
8	Bac du gril (bain d'eau)

Interrupteur et témoin de service

L'interrupteur sert à régler la puissance de chauffe du gril. Vous pouvez régler la puissance de chauffe en continu. Après la grillade, réglez l'interrupteur sur 0, pour éteindre l'appareil.

Le témoin de service est allumé lorsque le gril est sous tension.

Remarque : Le gril régule par l'activation et la désactivation de la résistance. Même à la puissance maximale, la résistance chauffante du gril peut s'allumer et s'éteindre.

Sécurité anti-surchauffe

La sécurité anti-surchauffe coupe le chauffage lorsque le gril est en surchauffe. Quand le gril a suffisamment refroidi, le chauffage du gril se rallume automatiquement.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre gril pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le gril et les accessoires à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Faire chauffer le gril

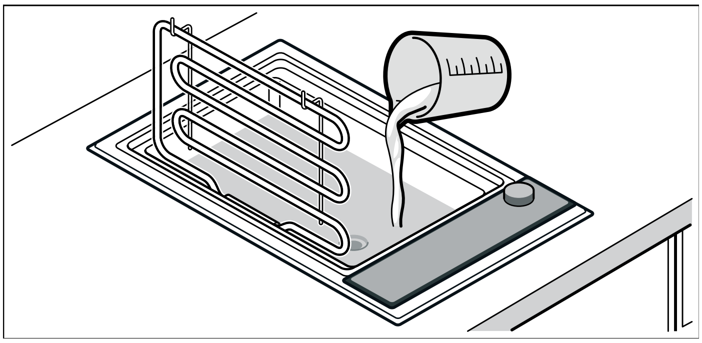
Faites chauffer le gril sans aliments pendant quelques minutes à la puissance maximale. Cela permet d’éliminer l’odeur de neuf. Un léger dégagement de fumée est normal lors de la première chauffe.

Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

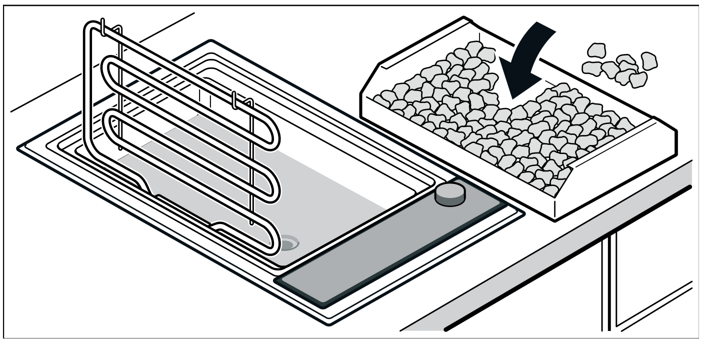
Avant chaque utilisation, remplissez d'eau le bac du gril. La quantité d'eau nécessaire dépend de l'utilisation du gril, avec ou sans les pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur rayonnée par la résistance chauffante du gril et assurent un rayonnement thermique intense et une répartition régulière de la chaleur.

Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

1. Enlever la grille et relever la résistance chauffante du gril. Retirer le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. Remplir d'eau le bac du gril.
   Grillades avec pierres de lave : 0,7 litre (repère inférieur)
   Grillades sans pierres de lave : 2,5 litres (repère supérieur)



3. Pour des grillades avec des pierres de lave : sortir les pierres de lave de leur emballage et les placer dans le bac à pierres. Insérer le bac à pierres dans l'appareil.



4. Pivoter la résistance chauffante du gril vers le bas, mettre la grille en place.

Le gril est opérationnel.

Rajouter de l'eau

S'il n'y a pas assez d'eau dans le bac du gril, la sécurité anti-surchauffe coupe le chauffage de l'appareil. Pendant la cuisson, veillez donc au niveau d'eau dans le bac du gril et rajoutez de l'eau, le cas échéant.

Grillade avec pierres de lave : repère inférieur

Grillade sans pierres de lave: repère supérieur

⚠ **Risque de brûlures !**

Si de l’eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur. En ajoutant de l'eau, ne mettez pas la main au-dessus du gril et ne versez pas d'eau sur les pièces chaudes du gril.

Tableau de grillades

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives et sont valables pour le gril préchauffé. Les valeurs peuvent varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Poser les pièces à griller sur la grille seulement après la fin du temps de préchauffage.

Retourner l'aliment au moins une fois.

Pièce à griller	Temps de préchauffage à la position 9 en minutes	Réglage de l'interrupteur pour grillade au-dessus des pierres de lave	Réglage de l'interrupteur pour grillade au-dessus du bain d'eau	Temps de grillade en minutes
Steak de bœuf, médium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Steak T-bone, rosé, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Steak de porc dans l'échine, sans os	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Côtes de porc*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Côtes d'agneau, rosé, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Blanc de poulet, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Ailes de poulet, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Escalope de dinde, nature, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Pavé de saumon**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Steak de thon**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Truite***, entière, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Grosses crevettes, de 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgers / palets de viande hachée, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Brochettes de viande****, de 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Saucisse, de 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Légumes*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Entailler le long de l'os

** Huiler la grille

*** Huiler généreusement la peau, l'huiler encore une fois avant de retourner

**** Tourner fréquemment

***** P.ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en quartiers

Après la cuisson

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur le gril, attendez que ce dernier ait complètement refroidi. Si les pierres de lave sont mouillées, laissez-les complètement sécher avant de mettre le couvercle en vitrocéramique, afin d'éviter qu'elles ne moisissent.

Si l'eau est encore chaude lors de la vidange, rajoutez d'abord de l'eau froide pour la refroidir ! Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'en butée.

Conseils et astuces

- Préchauffez toujours le gril. Grâce au rayonnement intense de chaleur, il se formera ainsi une croûte à la surface du mets et le jus de viande ne pourra pas sortir.
- Avant la cuisson, vous pouvez enduire le mets d'une légère couche d'huile résistant à la chaleur (p.ex. huile d'arachides) ou de marinade. Cela améliore le goût. Ne mettez pas trop d’huile ou de marinade, cela risque de déclencher un feu ou un fort dégagement de fumée.
- Ne salez pas la viande avant la grillade. Sinon, l’eau et les substances nutritives solubles pourraient se détacher.
- Placez les morceaux directement sur la grille. N'utilisez pas de feuille alu ou de barquettes.
- Retournez les mets seulement lorsqu’ils se détachent facilement de la grille. Si la viande reste collée à la grille, les fibres seront détruites et le jus va sortir.
- Pendant la cuisson, ne piquez pas la viande. Sinon, le jus va sortir.
- Des mets salés tels que du jambon ou du kassler ne sont pas appropriés à la grillade. Cela peut conduire à une combinaison nocive pour la santé.
- Incisez les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse, afin qu'elles ne se bombent pas lors de la cuisson.
- Enlevez la couche de graisse après la cuisson, sinon la viande va perdre du jus et des arômes.
- Pour obtenir des morceaux de volaille croustillantes et dorées, enduisez-les de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.
- Les fruits peuvent être assaisonnés après la cuisson avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron, à convenance.
- Les légumes demandant une longue durée de cuisson (p.ex. épis de maïs) peuvent être précuits avant la grillade.
- Commencez la cuisson des filets de poisson par le côté peau. Enduisez la peau d'un peu d'huile, afin qu'elle ne reste pas collée à la grille.
- Servez les mets grillés chaud. Ne les maintenez pas au chaud, cela les rend durs.
- Des gouttes de graisse peuvent s'enflammer sur la résistance chauffante, entraînant un bref dégagement de flammes et de fumée. Pour réduire ce phénomène, faites griller les aliments très gras au-dessus du bain d'eau.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

⚠ **Risque de brûlure !**

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ **Risque de choc électrique !**

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois refroidi. Vous éviterez ainsi l'incrustation de résidus. Après plusieurs cuissons vous aurez beaucoup de mal pour enlever les résidus brûlés.

Ne grattez pas les résidus brûlés, mais ramollissez-les dans l'eau de vaisselle.

Enlevez la grille et relevez la résistance chauffante. Retirez le bac à pierres de lave avec les pierres.

Elément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	Enlevez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Mettez à tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse à vaisselle et du produit à vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour gril (référence 463582) sur les salissures et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si les salissures sont tenaces. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant. **Ne pas mettre au lave-vaisselle !**
Bac à pierres de lave et bac du gril	Enlevez les pierres de lave, ou bien évacuez l'eau. Nettoyez dans l'évier avec de l'eau et du produit à vaisselle au moyen d'une brosse ; séchez ensuite avec un chiffon doux. Ramollissez à l'eau les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 463582).
Pierres de lave	Si les pierres de lave sont très humides, faites-les sécher de temps en temps au four à 200 °C. Cela évite qu'elles ne moisissent. Changez les pierres de lave si elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées de graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant la cuisson ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez auprès de votre distributeur des pierres de lave appropriées (référence LV 030 000). En rajoutant des pierres, veillez à ce que la résistance chauffante du gril ne repose pas directement sur les pierres.
Bandeau de commande et couvercle en vitrocéramique	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Sécher avec un chiffon doux.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 142
FR	01 40 10 12 00
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

it Indice

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non utilizzare in questo apparecchio la carbonella o altri combustibili simili.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante la cottura al grill il grasso che cola può infiammarsi facilmente. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.
- Dopo la disattivazione, il grill rimane caldo a lungo. Dopo la disattivazione, non toccare il grill per 30 - 45 minuti.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito.Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Cause di danni

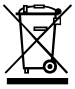
Attenzione!

- Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Non utilizzate vaschette o pellicola di alluminio. Queste causerebbero danni alla griglia.
- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico

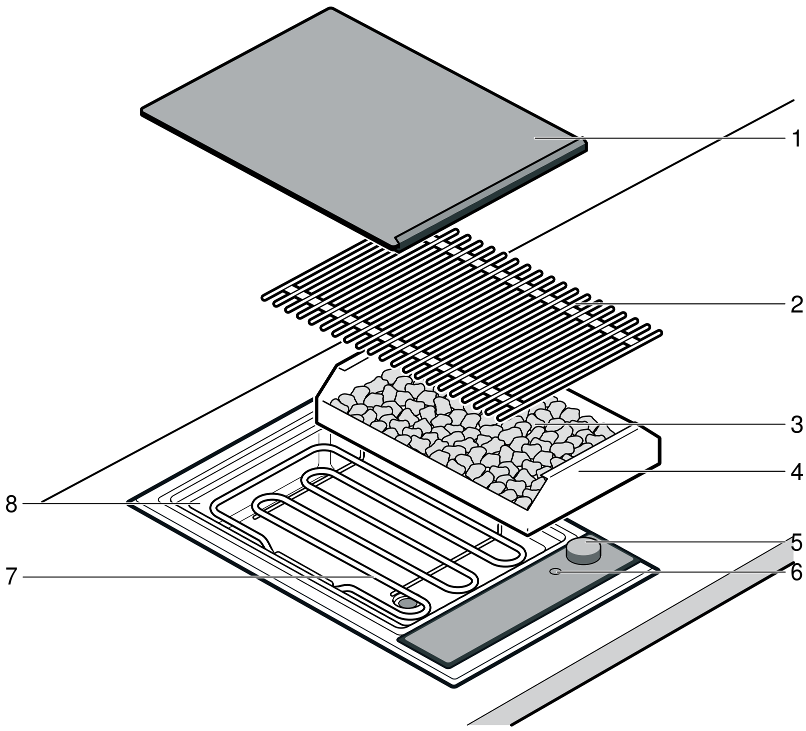


Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione vi verrà presentata una panoramica sui componenti e sulle funzioni del vostro nuovo apparecchio.

La vostra nuova griglia a pietra lavica



N.	Denominazione
1	Copertura in vetroceramica
2	Griglia
3	Pietra lavica
4	Contenitore della pietra lavica
5	Selettore
6	Spia di funzionamento
7	Resistenza del grill
8	Vano del grill (bagno maria)

Selettore e spia di funzionamento

Con il selettore si imposta la potenza di riscaldamento del grill. Tale potenza può essere regolata per gradi. Al termine della cottura al grill ruotare il selettore su 0 per spegnere l'apparecchio.

La spia di funzionamento è accesa quando il grill è attivato.

Avvertenza: Il grill si regola mediante l'attivazione e la disattivazione della resistenza. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva la resistenza del grill.

Protezione da surriscaldamento

La protezione da surriscaldamento disattiva il riscaldamento del grill in caso si surriscaldamento del grill stesso. Quando il grill si è sufficientemente raffreddato, il riscaldamento del grill si riattiva in modo automatico.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare la griglia per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Pulizia

Prima del primo utilizzo pulire a fondo il grill e gli accessori con una soluzione di lavaggio alcalina tiepida.

Riscaldare il grill

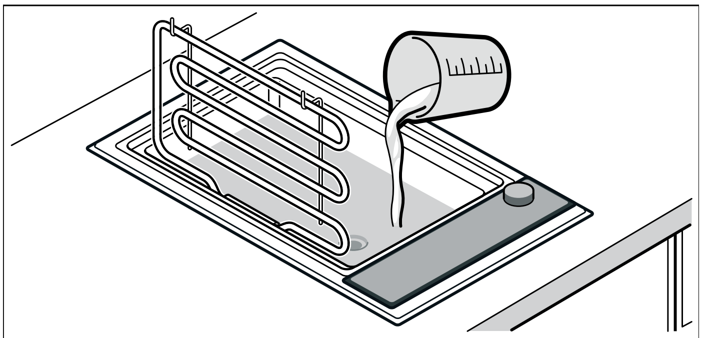
Riscaldare il grill per alcuni minuti al livello massimo, senza pietanze. In questo modo si elimina l'odore dell'apparecchio nuovo. È normale che si formi un po' di fumo la prima volta che si riscalda l'apparecchio.

Grill con acqua e pietra lavica

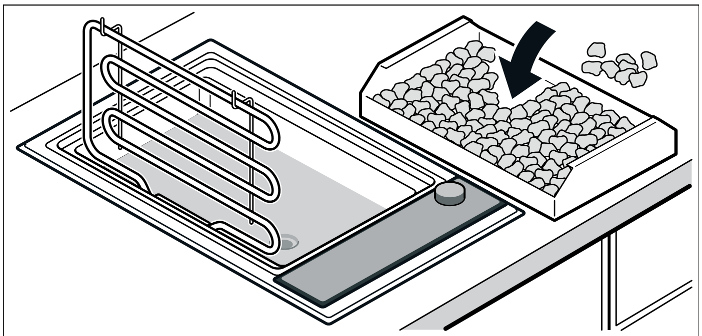
Prima di ogni utilizzo riempire d'acqua il vano del grill. La quantità d'acqua dipende dal fatto che si desideri utilizzare o meno la pietra lavica. La pietra lavica trattiene il calore prodotto dalla resistenza del grill garantendo una radiazione termica intensa e una distribuzione uniforme del calore.

Introdurre acqua e pietra lavica

1. Rimuovere la griglia e ribaltare verso l'alto la resistenza del grill. Togliere dall'apparecchio il contenitore della pietra lavica.
2. Riempire d'acqua il vano del grill.
   Grill con pietra lavica: 0,7 litri (tacca inferiore)
   Grill senza pietra lavica: 2,5 litri (tacca superiore)



3. Per grigliare con pietra lavica: prendere la pietra lavica dalla confezione e metterla nell'apposito contenitore. Inserire il contenitore della pietra lavica nell'apparecchio.



4. Abbassare la resistenza del grill, riposizionare la griglia.

Il grill è pronto per l'uso.

Aggiunta di acqua

Se c'è troppa poca acqua nel vano del grill, la protezione da surriscaldamento disattiva l'apparecchio. Durante la cottura al grill, prestare quindi attenzione al livello dell'acqua nel vano del grill e aggiungerne dell'altra se necessario.

Grill con pietra lavica: tacca inferiore

Grill senza pietra lavica: tacca superiore

⚠ **Pericolo di scottature!**

Se durante il riempimento cade dell'acqua sulla griglia calda o sulla resistenza del grill, si forma vapore caldo. Durante il riempimento non entrare in contatto con il grill e non versare acqua sui componenti caldi.

Tabella grill

Le indicazioni nelle tabelle sono valori indicativi e si riferiscono al grill preriscaldato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto quando è trascorso il tempo previsto per il preriscaldamento.

Girare la pietanza almeno una volta.

Pietanza da grigliare	Tempo di preriscaldamento al livello 9 in minuti	Posizione del selettore per grigliare con pietra lavica	Posizione del selettore per grigliare con bagno maria	Tempo di cottura al grill in minuti
Bistecca di manzo, cottura media, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Fiorentina, leggermente al sangue, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Bistecca di capocollo di maiale, disossata	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Cotolette di maiale*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Cotolette d'agnello, leggermente al sangue, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Petto di pollo, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Ali di pollo, da 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Fettina di tacchino, al naturale, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Fettina di salmone **, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Fettina di tonno**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Trota***, intera, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Gamberoni, da 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / polpette, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Spiedini****, da 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Salsicce, da 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Verdure*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* incidere lungo l'osso

** oliare la griglia

*** oliare bene la pelle, oliare nuovamente prima di girare

**** girare spesso

***** ad es. melanzane, zucchine tagliate a fette spesse 1 cm, peperoni tagliati in quattro parti

Dopo la cottura al grill

Posizionare la copertura in vetroceramica solo dopo che il grill si è completamente raffreddato. Lasciare che la pietra lavica umida si asciughi completamente prima di posizionare la copertura in vetroceramica, poiché altrimenti potrebbe formarsi della muffa.

Se quando si procede a scaricare l'acqua quest'ultima dovesse essere ancora calda, aggiungere prima dell'acqua fredda per raffreddarla! Per scaricare l'acqua posizionare un recipiente refrattario al di sotto del rubinetto di scarico. Aprire il rubinetto ruotando la leva di 90° verso il basso. Poi chiudere il rubinetto ruotando la leva verso l'alto fino all'arresto.

Consigli e suggerimenti

- Preriscaldare sempre il grill. In questo modo, grazie alla radiazione termica intensa, la carne viene sigillata velocemente e i succhi non fuoriescono.
- Prima di grigliarla, la pietanza può essere marinata o cosparsa d'olio resistente al calore (ad es. olio d'arachidi). In questo modo la pietanza risulta più gustosa. Prestare attenzione a non utilizzare troppo olio o marinata perché ciò può causare la formazione di fiamme e la creazione di molto fumo.
- Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti possono fuoriuscire le sostanze nutritive e i succhi della carne.
- Collocare la pietanza direttamente sulla griglia senza utilizzare né pellicola in alluminio né vassoi da griglia.
- Girare i pezzi da grigliare soltanto quando si staccano facilmente dalla griglia. Se la carne resta attaccata alla griglia, le fibre si rompono e fuoriesce il succo dalla carne.
- Durante la cottura al grill non bucherellare la carne altrimenti fuoriescono i succhi.
- La carne in salamoia, ad es. prosciutto o costata di maiale, non è adatta a essere grigliata in quanto risulterebbe dannosa per la salute.
- Incidere più volte le cotolette in corrispondenza dell'osso e dello strato di grasso per evitare che si deformino durante la cottura al grill.
- È consigliabile rimuovere il grasso dopo la cottura al grill, non prima, altrimenti la carne perde i succhi e il sapore.
- Le porzioni di pollame risulteranno particolarmente dorate e croccanti se verso la fine della cottura al grill le si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- Dopo la cottura al grill, la frutta può essere guarnita a piacere con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Si possono precuocere le verdure che richiedono lunghi tempi di cottura (ad es. le pannocchie di granoturco) prima di grigliarle.

- Grigliare il filetto di pesce prima dal lato con la pelle. Cospargere d'olio la pelle affinché non rimanga attaccata alla griglia.
- Le pietanze grigliate vanno servite subito quando sono molto calde. Non tenerle in caldo altrimenti diventano dure.
- Se cola del grasso sulla resistenza può prendere fuoco e causare la formazione di fiamme e fumo. Per ridurre tale fenomeno, grigliare i cibi con molto grasso sul bagno maria.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

⚠ **Pericolo di incendio!**

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulizia dell'apparecchio

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. In questo modo si evita che si brucino i residui degli alimenti. Una volta bruciati, tali residui diventano molto difficili da eliminare.

Non grattare via i residui bruciati, farli ammorbidire con acqua e detersivo.

Rimuovere la griglia e ribaltare la resistenza verso l'alto. Togliere il contenitore della pietra lavica.

Componente dell'apparecchio/ superficie	Pulizia consigliata
Griglia	Rimuovere i residui più grossolani utilizzando una spazzola. Mettere in ammollo la griglia nel lavello. Pulirla con una spazzola e del detersivo e asciugarla a fondo. Sullo sporco più ostinato applicare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582) e lasciarlo agire per almeno 2 ore oppure per tutta la notte in caso di sporco particolarmente difficile. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente. **Non lavare in lavastoviglie!**
Contenitore della pietra lavica e vano del grill	Rimuovere la pietra lavica o scaricare l'acqua. Lavare nel lavello con acqua e detersivo utilizzando una spazzola; asciugare con un panno morbido. Lasciare in ammollo in caso di sporco ostinato oppure utilizzare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582).
Pietra lavica	Se la pietra lavica è molto umida farla asciugare in forno a 200 °C. In questo modo si evita la formazione di muffa. Sostituire la pietra lavica quando diventa nera, poiché significa che è completamente impregnata di grasso e durante l'uso potrebbe causare la formazione di molto fumo oppure il grasso potrebbe prendere fuoco. La pietra lavica adatta può essere acquistata presso i rivenditori specializzati (cod. ord. LV 030 000). Quando si riempie il contenitore prestare attenzione affinché la resistenza del grill non poggi direttamente sulla pietra lavica.
Pannello di comando e copertura in vetroceramica	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Non usate questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I	800-018346 Linea verde
CH	0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

nl Inhoudsopgave

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel

de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Geen houtskool of gelijksoortige brandstof in dit apparaat gebruiken.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Neerdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.
- De grill blijft nadat hij is uitgeschakeld lange tijd heet. De grill nadat hij is uitgeschakeld 30 - 45 minuten niet aanraken.
- Bij een gesloten apparaatafdekking onstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

- Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren: Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik geen grillschalen of aluminiumfolie. Hierdoor wordt het grillrooster beschadigd.
- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

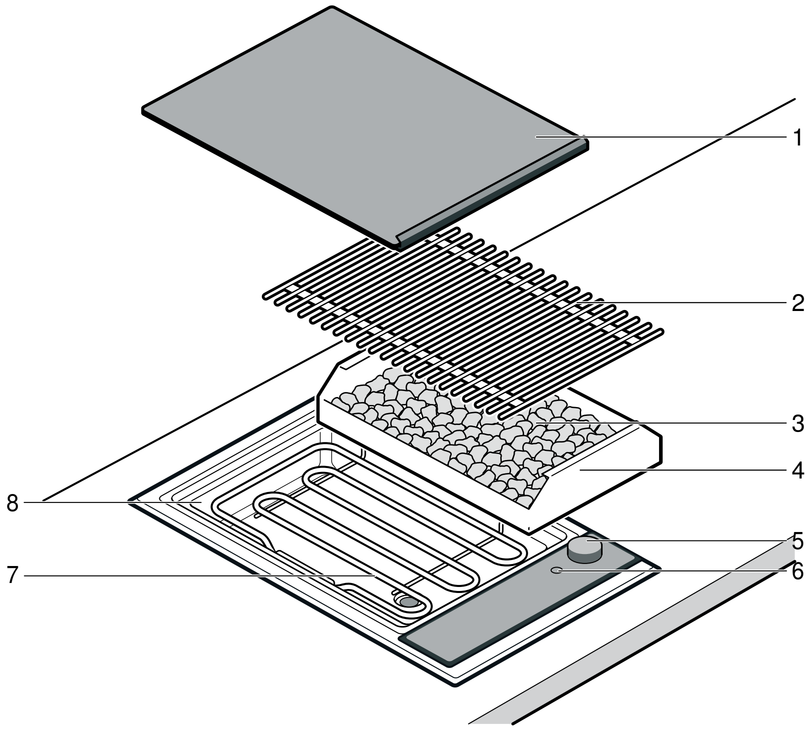
Milieuvriendelijke afvalverwerking

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Het apparaat leren kennen

Hier krijgt u een overzicht van de componenten en functies van uw nieuwe apparaat.

Uw nieuwe lavasteengrill



Nr.	Kenmerk
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Grillrooster
3	Lavastenen
4	Lavasteen-reservoir
5	Schakelaar
6	Werkingslampje
7	Grillelement
8	Grillreservoir (waterbad)

Schakelaar en werkingslampje

Met de schakelaar stelt u het vermogen van de grill in. U kunt het vermogen traploos instellen. Draai na het grillen de schakelaar op 0 om het apparaat uit te schakelen.

Het werkingslampje is verlicht wanneer de grill is ingeschakeld.

Aanwijzing: De grill regelt het grillelement door het in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan het grillelement in- en uitschakelen.

Oververhittingsbeveiliging

De oververhittingsbeveiliging schakelt bij oververhitting van de grill de grillverwarming uit. Wanneer het apparaat voldoende afgekoeld is, schakelt de grillverwarming automatisch weer in.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de grill. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Reinigen

Reinig de grill en de toebehoren grondig met lauwwarm zeepsop alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken.

Grill opwarmen

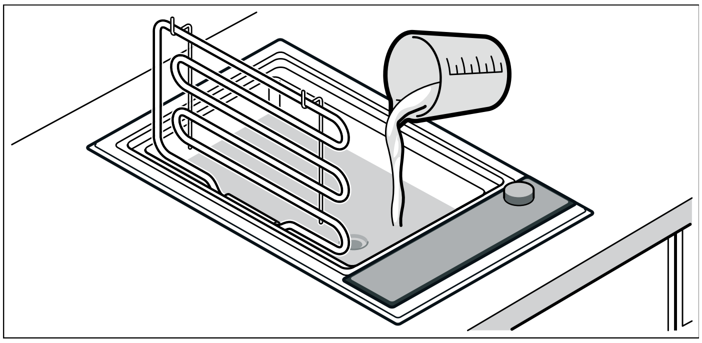
Warm de gril zonder grillproducten gedurende enige minuten op de hoogste stand op. Hierdoor wordt de geur van het nieuwe weggenomen. Wanneer u voor de eerste keer opwarmt, is een lichte rookontwikkeling normaal.

Grillen met water en lavastenen

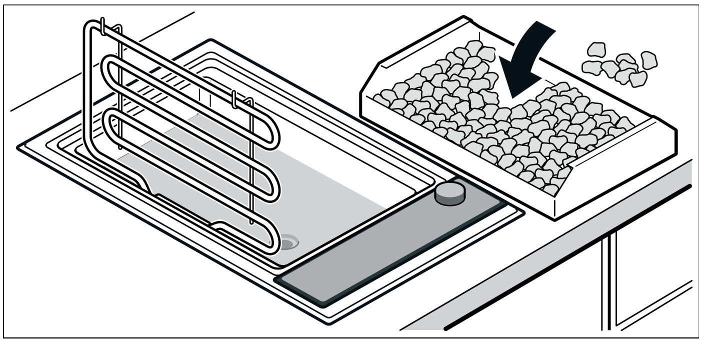
Vul het grillreservoir voor gebruik altijd met water. De hoeveelheid water verschilt wanneer u wel of geen lavastenen gebruikt. De lavastenen slaan de hitte van het grillelement op en zorgen daardoor voor een intensieve warmtestraling en een gelijkmatige warmteverdeling.

Vullen met water en lavastenen

1. Het grillrooster afnemen en het grillelement omhoogklappen. Lavasteenreservoir uit het apparaat nemen.
2. Het grillreservoir met water vullen.
   Grillen met lavastenen: 0,7 liter (onderste markering)
   Grillen zonder lavastenen: 2,5 liter (bovenste markering)



3. Voor het grillen met lavastenen: lavastenen uit de verpakking nemen en het lavasteenreservoir vullen. Het lavasteenreservoir in het apparaat plaatsen.



4. Het grillelement naar beneden klappen en het grillrooster plaatsen.

De grill is klaar voor gebruik.

Water bijvullen

Wanneer er te weinig water in het grillreservoir is, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat uit. Let daarom tijdens het grillen op het waterniveau in het grillreservoir en vul zo nodig water bij.

Grillen met lavastenen: onderste markering

Grillen zonder lavastenen: bovenste markering

⚠ **Kans op verbranding!**

Komt er bij het bijvullen water op het hete grillrooster of grillelement, dan ontstaat hete waterdamp. Bij het bijvullen niet over de grill heen grijpen en geen water over de hete onderdelen gieten.

Grilltabel

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden en gelden voor een voorverwarmde grill. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het te grillen product variëren.

De grillproducten pas neerleggen wanneer de opwarmtijd is verstreken.

Keer de grillproducten tenminste één keer om.

Gerechten van de grill	Opwarmtijd op stand 9 in minuten	Schakelaarstand bij het grillen boven lavastenen	Schakelaarstand bij het grillen boven het waterbad	Grilltijd in minuten
Rundersteak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone-steak, rosé, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Steak van varkenshals, zonder been	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Varkenskoteletten*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lamskoteletten, rosé, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kipfilet, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20

* Langs het been insnijden

** Grillrooster inoliën

*** Het vel goed inoliën, voor het keren nogmaals oliën

**** Vaak keren

***** Bijv. aubergines, courgette in 1 cm dikke plakken, paprika in vieren

Gerechten van de grill	Opwarmtijd op stand 9 in minuten	Schakelaarstand bij het grillen boven lavastenen	Schakelaarstand bij het grillen boven het waterbad	Grilltijd in minuten
Kippenvleugels, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkoenschnitzels, ongepaneerd, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Zalmsteak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonijnsteak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forel***, heel, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Reuzengarnalen, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgers / frikadellen, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Sjasliekpennen****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillworst, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Groente*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Langs het been insnijden
** Grillrooster inoliën
*** Het vel goed inoliën, voor het keren nogmaals oliën
**** Vaak keren
***** Bijv. aubergines, courgette in 1 cm dikke plakken, paprika in vieren

Na het grillen

Leg de afdekking van glaskeramiek pas op de grill nadat deze volledig is afgekoeld. Laat vochtige lavastenen geheel drogen voordat u de afdekking van glaskeramiek plaatst, omdat er anders schimmelvorming kan ontstaan.

Is het water bij het aftappen nog heet, giet er dan eerst koud water bij om het te laten afkoelen! Voor het aftappen van het water een hittebestendige bak onder de afvoerkraan plaatsen. Open de kraan door de hendel 90° naar beneden te draaien. Daarna kunt u de kraan sluiten door de hendel tot aan de aanslag naar boven te draaien.

Tips en trucs

- Verwarm de grill altijd voor. Zo kan er door de intensieve warmtestraling snel een korst worden gevormd, waardoor er geen vleessap meer vrijkomt.
- U kunt de grillproducten voor het grillen met hittebestendige olie (bijv. aardnotenolie) bestrijken of marineren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Let erop niet te veel olie / marinade te gebruiken, omdat dit kan leiden tot vlamvorming en sterke rookontwikkeling.
- Vlees niet zouten voor het grillen. Anders kunnen er oplosbare voedingsstoffen en vleessap vrijkomen.
- Leg de grillproducten direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Keer de grillstukken pas wanneer ze gemakkelijk van het rooster loskomen. Als er vlees aan het rooster blijft zitten, worden de vezels vernietigd en komt er vleessap vrij.
- Steek tijdens het grillen niet in het vlees, anders kan er vleessap vrijkomen.
- Pekelvlees, zoals ham of casselerrib, is niet geschikt voor het grillen. Er kan een verbinding ontstaan die schadelijk is voor de gezondheid.
- Koteletten bij het been en in de vetlaag meerdere keren inkerven, zodat zij tijdens het grillen niet kromtrekken.
- Verwijder de vetlagen eerder na dan voor het grillen, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden bijzonder knapperig bruin als u ze tegen het einde van de grilltijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan naar wens na het grillen met honing, ahornsiroop of citroensap op smaak worden gebracht.
- Groente met een lange bereidingsduur (bijv. maïskolven) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Visfilet eerst met de kant van het vel grillen. Het vel met olie bestrijken, zodat het niet aan het grillrooster blijft hangen.
- Dien de gegrilde producten warm op. Houd ze niet warm, anders worden ze taai.
- Neerdruppelend vet kan vlamvatten op het verwarmingselement, hetgeen kan leiden tot een korte vlam- en rookontwikkeling. Om dit te beperken dienen zeer vetrijke producten boven het waterbad te worden gegrild.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Apparaat reinigen

Reinig het apparaat na gebruik altijd wanneer het afgekoeld is. Hierdoor voorkomt u dat restanten inbranden. Wanneer restanten meerdere keren zijn ingebrand, kunnen ze moeilijk worden verwijderd.

Kras ingebrande restanten niet weg, maar laat ze in water met schoonmaakmiddel weken.

Verwijder het grillrooster en draai het verwarmingselement naar boven. Neem de lavasteenbak met de lavastenen eruit.

Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Grillrooster	Grove restanten met een afwasborstel verwijderen. Het grillrooster in de afwasbak laten inweken. Met een afwasborstel en schoonmaakmiddel reinigen en grondig drogen. Hardnekkig vuil met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) bestrijken en minstens 2 uur laten inwerken, bij sterke verontreiniging een hele nacht. Aansluitend grondig afspoelen en drogen. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan. **Niet in de vaatwasmachine reinigen!**
Lavasteenbak en grillreservoir	Lavastenen uitnemen resp. water aftappen. In de afwasbak met water en schoonmaakmiddel met een afwasborstel reinigen; met een zachte doek nadrogen. Hardnekkig vuil laten inweken of met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) verwijderen.
Lavastenen	Zeer natte lavastenen af en toe in de oven bij 200 °C drogen. Hierdoor kan mogelijke schimmelvorming worden voorkomen. Lavastenen vervangen als ze zwart zijn. De lavastenen zijn dan volgezogen met vet en kunnen bij het gebruik sterk ruiken of het vet kan ontbranden. Geschikte lavastenen kunt u krijgen bij uw speciaalzaak (bestelnummer LV 030 000). Let er bij het bijvullen op dat het grillelement niet direct op de lavastenen ligt.
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramiek	Schoonmaken met een zacht, vochtig doekje en wat schoonmaakmiddel; het doekje mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agessieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9000689416 911011